

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Салтыковский детский сад»**

391983, Рязанская область, Рязский район, село Салтыки ул. Поповка, д.16;
тел.: 8(49132)29-3-76; e-mail: irin.rubtzova@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ

«Салтыковский детский сад»

_____ И.В.Рубцова

Приказ №21/17 от 30.08.2021 г

**положение
о работе пищеблока
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Салтыковский детский сад»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регулирует деятельность работы пищеблока, функционирующего в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Салтыковский детский сад» (далее Учреждение).

1.2. Положение о пищеблоке Учреждения разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Устав Учреждения;
- Договор с родителями (законными представителями) воспитанников.

1.3. Отношения Учреждения и работниками пищеблока фиксируются в специальном документе – Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон.

2. Размещение и оснащение пищеблока.

- 2.1. Пищеблок расположен в здании Учреждения, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны двора.
- 2.2. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование обеспечивают соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условий труда работающих.
- 2.3. На территории пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью Учреждения.
- 2.4. На территории Учреждения предусмотрена площадка для временной парковки транспорта.
- 2.5. Территория, прилегающая к пищеблоку благоустроена и содержится в чистоте.
- 2.6. Помещение пищеблока оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода. Органами и учреждениями госсанэпидслужбы выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на источник водоснабжения.
- 2.7. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
- 2.8. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.
- 2.9. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации.
- 2.10. Условия труда работников отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке. Санитарно-бытовое обеспечение работающих, осуществлено в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для

административных и бытовых зданий.

2.11. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых помещениях соответствует требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Максимально используется естественное освещение. Показатели освещенности производственных помещений соответствуют установленным нормам.

2.12. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах.

2.13. В объемно-планировочном решении помещения предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции.

2.14. Набор и площади помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм.

2.15. Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

2.16. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

2.17. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оборудования.

2.18. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнена из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

3. Задачи пищеблока.

3.1. Обеспечение правильного сбалансированного питания, в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма.

3.2. Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи, в соответствии с перспективным меню.

4. Штаты пищеблока.

4.1. Штаты работников пищеблока устанавливаются в соответствии с типовыми нормативными документами Учреждения.

5. Организация деятельности пищеблока.

5.1. Организация питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей Учреждения 4 - разовый прием пищи.

5.2. В Учреждении действует примерное двухнедельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню утверждено заведующим Учреждения.

5.3. На основании примерного двухнедельного меню составляется меню- требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

5.4. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповом помещении.

5.5. Все помещения пищеблока содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

5.6. В Учреждении применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

5.7. Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

5.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний сотрудниками пищеблока запрещается:

- принимать продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо всех видов без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, птицу без ветеринарного свидетельства;
- консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

5.9. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

5.10. Учреждению имеет технологические карты.

5.11. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно.

5.12. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовляемых блюд.

5.13. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которые хранятся в специально отведенном для этой цели месте. В конце рабочего дня обрабатываются в соответствии СанПиН 2.3.2.1940 – 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты».

5.14. Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

5.15. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

5.16. Ежедневно перед началом работы проводят осмотр работников пищеблока на

наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей к работе не допускаются.

5.17. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100-150 г. каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 минут маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение 48 часов.

6. Делопроизводство.

6.1. Работниками пищеблока ведется следующая документация:

- Журнал бракеража сырых продуктов;
- Гигиенический журнал;
- Журнал витаминизации третьего блюда;
- Технологические карты;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

7.Заключительные положения.

7.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его подписания, действие неограниченное.